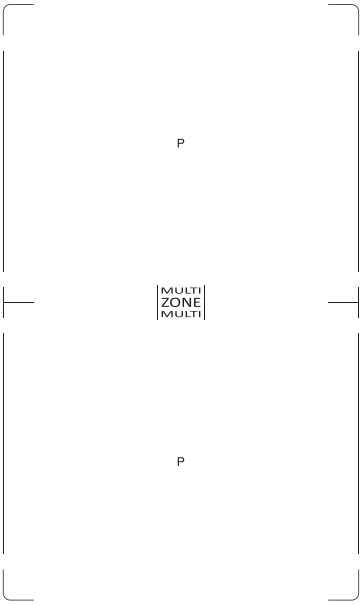
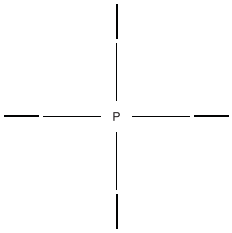
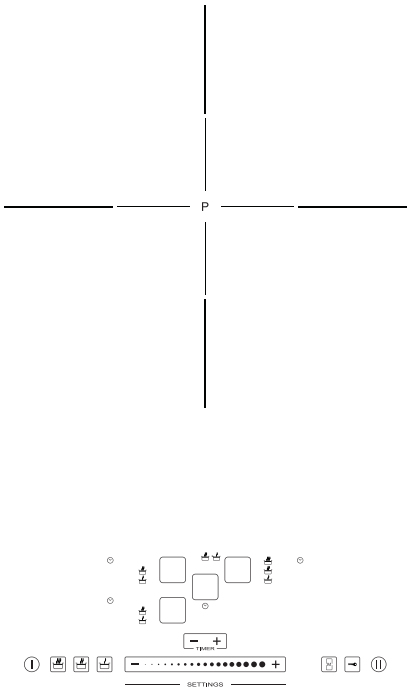
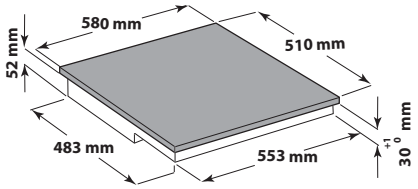


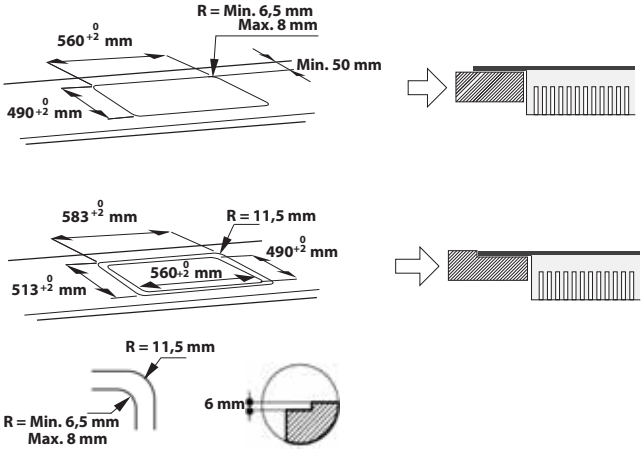




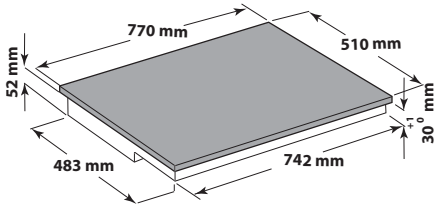
DEUTSCH	**Installation**	**Seite**	**7**	**Bedienungsanleitung**	**Seite**	**9**
ENGLISH	**Installation**	**Page**	**17**	**Instructions for use**	**Page**	**18**
FRANÇAIS	**Installation**	**Page**	**26**	**Mode d'emploi**	**Page**	**27**
NEDERLANDS	**Installatie**	**Pagina**	**36**	**Gebruiksaanwijzing**	**Pagina**	**37**
ESPAÑOL	**Instalación**	**Página**	**46**	**Instrucciones de uso**	**Página**	**47**
PORTUGUÊS	**Instalação**	**Página**	**56**	**Instruções de utilização**	**Página**	**57**
ITALIANO	**Installazione**	**Pagina**	**65**	**Istruzioni per l'uso**	**Pagina**	**66**
SVENSKA	**Installation**	**Sidan**	**75**	**Bruksanvisning**	**Sidan**	**76**
DANSK	**Installation**	**Side**	**84**	**Brugervejledning**	**Side**	**85**
POLSKI	**Instalacja**	**Strona**	**93**	**Instrukcja obsługi**	**Strona**	**94**
РУССКИЙ	**Установка**	**Стр.**	**103**	**Инструкции по пользованию прибором**	**Стр**	**105**
عربي	التركيب	صفحة ١	**115**	**تعليمات وكيفية الاستعمال**	صفحة	**116**

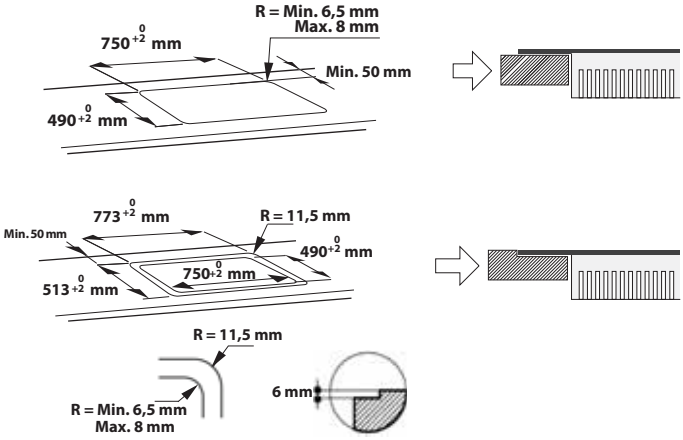
A

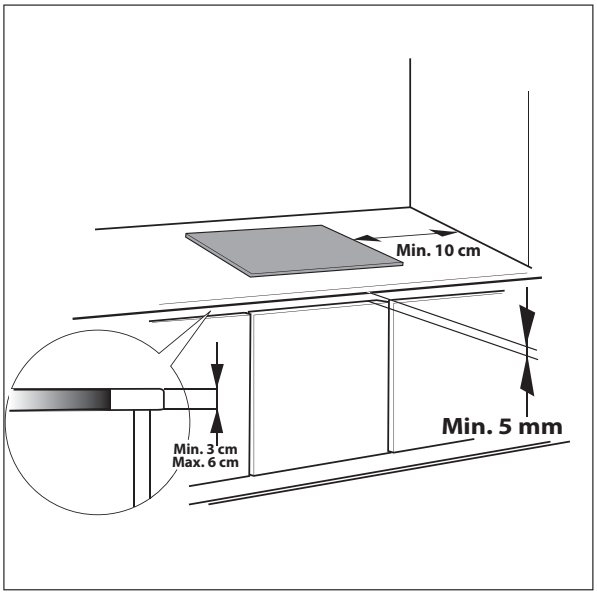

580 mm
510 mm
52 mm
483 mm
553 mm
30 +1 0 mm

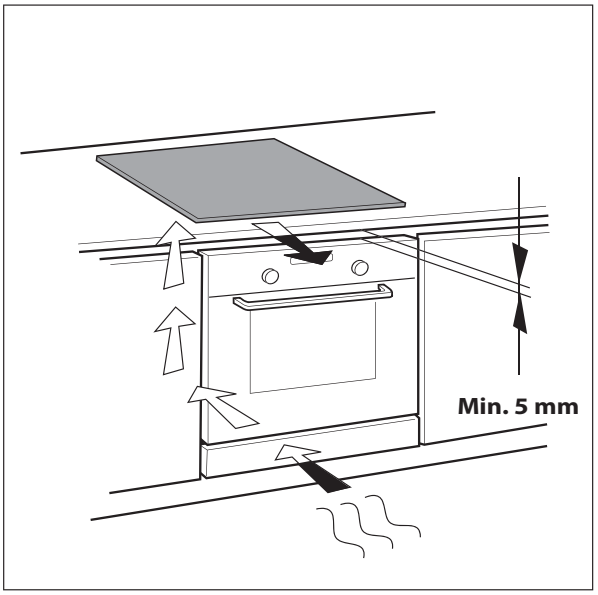

R = Min. 6,5 mm
Max. 8 mm
560 +2 0 mm
Min. 50 mm
490 +2 0 mm
583 +2 0 mm
R = 11,5 mm
490 +2 0 mm
560 +2 0 mm
513 +2 0 mm
R = 11,5 mm
6 mm
R = Min. 6,5 mm
Max. 8 mm

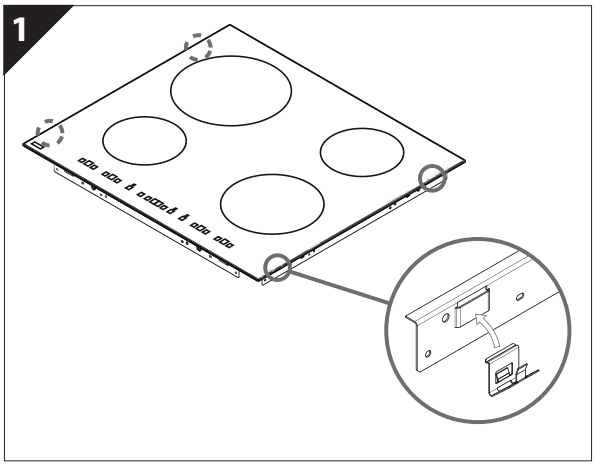
B

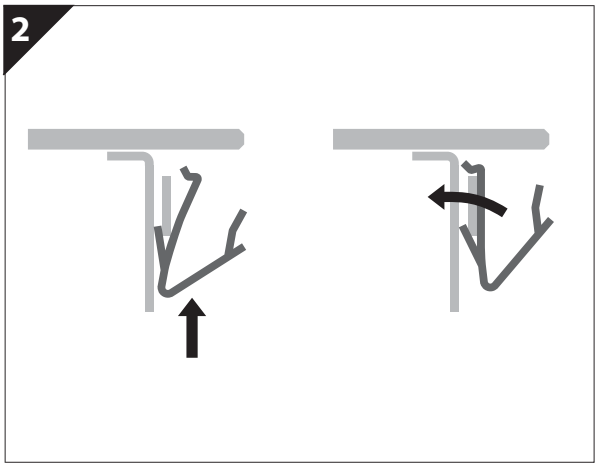

770 mm
510 mm
52 mm
483 mm
742 mm
30 +1 0 mm

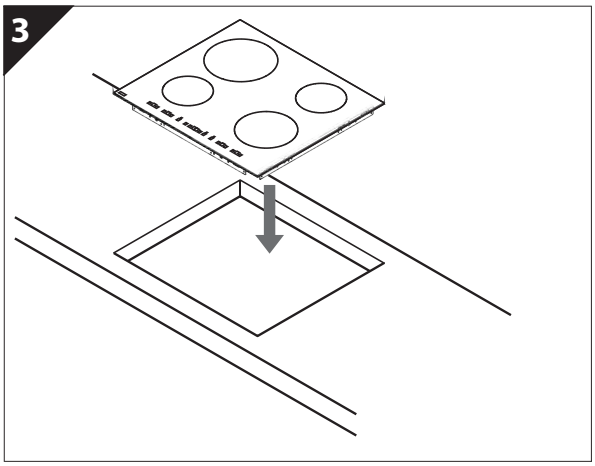

R = Min. 6,5 mm
Max. 8 mm
750 +2 0 mm
Min. 50 mm
490 +2 0 mm
773 +2 0 mm
R = 11,5 mm
Min. 50 mm
490 +2 0 mm
750 +2 0 mm
513 +2 0 mm
R = 11,5 mm
6 mm
R = Min. 6,5 mm
Max. 8 mm


Min. 10 cm
Min. 5 mm
Min. 3 cm
Max. 6 cm


Min. 5 mm


1


2


3

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

IHRE SICHERHEIT UND DIE ANDERER PERSONEN IST SEHR WICHTIG

Diese Anweisungen und das Gerät sind mit wichtigen Sicherheitshinweisen versehen, die Sie lesen und stets beachten sollten.

Dieses Symbol warnt vor möglichen Gefahren für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen. Alle Sicherheitshinweise werden von dem Gefahrensymbol und folgenden Begriffen begleitet:

⚠ GEFAHR **Weist auf eine gefährliche Situation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führen kann.**

⚠ WARNUNG **Weist auf eine gefährliche Situation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führt.**

Alle Sicherheitshinweise bezeichnen das potenzielle Risiko, auf das sie sich beziehen und geben an, wie Verletzungsgefahren, Schäden und Stromschläge durch unsachgemäßen Gebrauch des Geräts vermieden werden können. Gehen Sie folgendermaßen vor:

- Verwenden Sie bitte beim Auspacken und bei der Installation Schutzhandschuhe.
- Halten Sie das Gerät vor Einbauarbeiten von der Stromversorgung getrennt.
- Einbau und Wartung müssen von einer Fachkraft gemäß den Herstellerangaben und gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist.
- Die Erdung des Geräts ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das Herdanschlusskabel muss lang genug sein, um das in die Küchenzeile eingebaute Gerät an das Stromnetz anzuschließen.
- Um die einschlägigen Sicherheitsvorschriften zu erfüllen, muss installationsseitig ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorgesehen werden.
- Verwenden Sie keine Mehrfachadapter oder Verlängerungskabel.
- Ziehen Sie nicht am Stromkabel.
- Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Nahrungsmitteln für private Haushalte konzipiert. Jeder hiervon abweichende Gebrauch (z. B. das Heizen von Räumen) ist nicht gestattet. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden aufgrund unsachgemäßen Gebrauchs oder fehlerhafter Bedienung.
- Das Gerät und seine erreichbaren Teile werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie die Heizelemente nicht. Babies und Kleinkinder (0-3 Jahre) sowie jüngere Kinder (3-8 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Unbeaufsichtigte Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder warten.
- Berühren Sie die Heizelemente während des Betriebs und unmittelbar danach nicht. Vermeiden Sie den Kontakt mit Stoff oder anderen entflammbaren Materialien, bis das Gerät wieder vollständig abgekühlt ist.
- Legen Sie keine brennbaren Gegenstände auf oder in die Nähe des Geräts.
- Heißes Fett und Öl sind leicht entzündlich. Achten Sie hierauf, wenn Sie Speisen mit viel Fett oder Öl zubereiten.
- Im Fach unter dem Gerät muss eine Trennplatte (nicht im Lieferumfang enthalten) installiert werden.
- Schalten Sie das Gerät bei Rissen ab. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags (nur Geräte mit Glasoberfläche).
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mittels externer Zeitschaltuhr oder getrenntem Fernbedienungssystem vorgesehen.

- Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf einem Herd kann gefährlich sein und Feuer verursachen. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät ab und decken Sie die Flamme z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke ab.
  Feuergefahr: Lagern Sie nichts auf der Kochoberfläche.
- Verwenden Sie keine Dampfstrahlreiniger.
- Keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf das Kochfeld legen, da diese heiß werden können.
- Schalten Sie das Kochelement nach der Verwendung über die Bedientasten aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topfpräsenzerkennung (nur Induktionsgeräte).

HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

Entsorgung von Verpackungsmaterialien

Die Verpackung ist vollständig wiederverwertbar und mit dem Recycling-Symbol (♺) gekennzeichnet. Werfen Sie die verschiedenen Verpackungsmaterialen nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie diese gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften.

Entsorgung

Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.
Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen.

Das Symbol auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) entsorgt werden muss.

Energiesparen

Befolgen Sie für optimale Ergebnisse die folgenden Ratschläge:

- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen, deren Bodendurchmesser dem der Kochzone entspricht.
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.
- Lassen Sie beim Kochen den Deckel möglichst auf dem Topf.
- Verwenden Sie einen Schnellkochtopf, um noch mehr Energie und Zeit zu sparen (nicht gemeinsam mit der automatischen Kochfunktion einsetzen).
- Stellen Sie sicher, dass der Topf bzw. die Pfanne mittig auf die auf dem Gerät umrissene Kochzone gestellt wird.

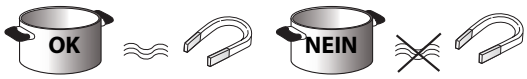
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG CE

- Dieses Gerät wurde gemäß den Sicherheitsanforderungen der „Niederspannungsrichtlinie" 2006/95/EG (ersetzt 73/23/EWG und nachfolgende Zusätze) und den Schutzvorschriften der „EMV"-Richtlinie 2004/108/EG entworfen, hergestellt und in den Handel eingeführt.

VOR DEM GEBRAUCH

ACHTUNG: Die Kochzonen schalten nicht ein, wenn Töpfe und Pfannen mit inkorrekten Abmessungen verwendet werden. Verwenden Sie ausschließlich Töpfe und Pfannen mit der Aufschrift „INDUKTIONSSYSTEM" (siehe nebenstehende Abbildung). Stellen Sie den Topf vor dem Einschalten des Geräts auf die gewünschte Kochzone.

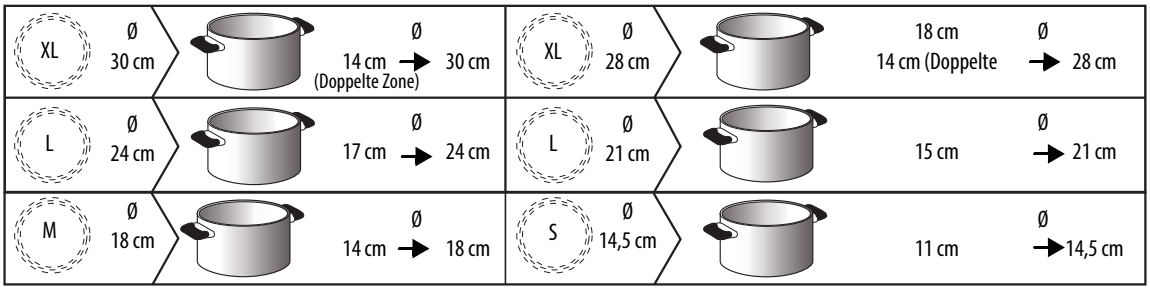
BEREITS VORHANDENE TÖPFE UND PFANNEN



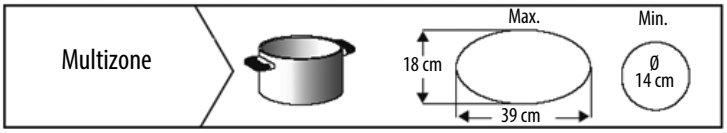
Prüfen Sie mit einem Magneten, ob Töpfe oder Pfannen für die Verwendung auf Induktionskochfeldern geeignet sind: Töpfe sind ungeeignet, wenn sie nicht magnetisch sind.

- Stellen Sie sicher, dass Töpfe über einen ebenen Boden verfügen; andernfalls könne sie die Glaskeramikoberfläche des Geräts zerkratzen. Überprüfen Sie das Kochgeschirr.
- Stellen Sie niemals heiße Töpfe oder Pfannen auf das Bedienfeld der Kochmulde. Dies kann zu Beschädigungen führen.

EMPFOHLENE BODENDURCHMESSER FÜR KOCHGESCHIRR



ACHTUNG: Informationen zu Durchmessern von Topfböden auf Kochzonen, die mit der automatischen Kochfunktion verwendet werden können, finden Sie im Abschnitt „Automatische Kochfunktion".



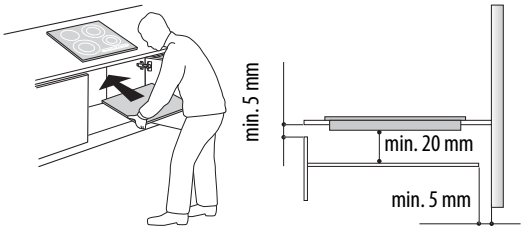
INSTALLATION

Kontrollieren Sie nach dem Auspacken die Kochmulde auf Transportschäden. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an den Händler oder Kundenservice.

VORBEREITUNG DES UNTERBAUSCHRANKS

⚠ WARNUNG

- **Bauen Sie unter dem Kochfeld eine Trennplatte ein.**
- **Der untere Teil des Geräts darf nach der Installation nicht zugänglich sein.**
- **Wenn sich unter dem Kochfeld ein Ofen befindet, ist keine Trennplatte einzubauen.**



- Für den Abstand zwischen der Unterseite des Gerätes und der Trennplatte unten müssen die in der Abbildung angegebenen Maße eingehalten werden.
- Um den einwandfreien Betrieb des Gerätes zu garantieren, darf der Lüftungsspalt zwischen der Kochmulde und der Oberseite des Gerätes (min. 5 mm) nicht verschlossen werden.
- Schneiden Sie die Arbeitsfläche vor der Installation des Kochfeldes entsprechend zu und entfernen Sie jegliche Sägespäne sorgfältig.
- Soll unter dem Kochfeld ein Backofen eingebaut werden, so stellen Sie sicher, dass dieser über ein Kühlsystem verfügt.
- Verwenden Sie zum Abbau der Kochzone von der Arbeitsfläche einen Schraubendreher (nicht im Lieferumfang enthalten) und entsperren Sie die Feder an der Unterseite des Gerätes.
- Installieren Sie das Gerät nicht über einem Geschirrspüler oder einer Waschmaschine, um eine Berührung der elektronischen Kreise mit Dampf oder Feuchtigkeit und eine damit verbundenen Beschädigung zu vermeiden.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

⚠ WARNUNG

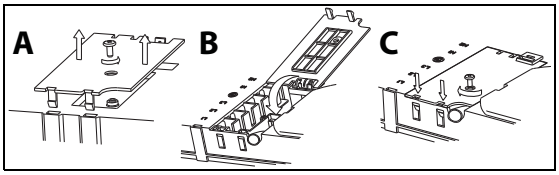
- **Trennen Sie das Gerät von der Netzstromversorgung.**
- **Das Gerät muss von einer Fachkraft, die über Kenntnisse zu den aktuellen Sicherheits- und Einbaubestimmungen verfügt, durchgeführt werden.**

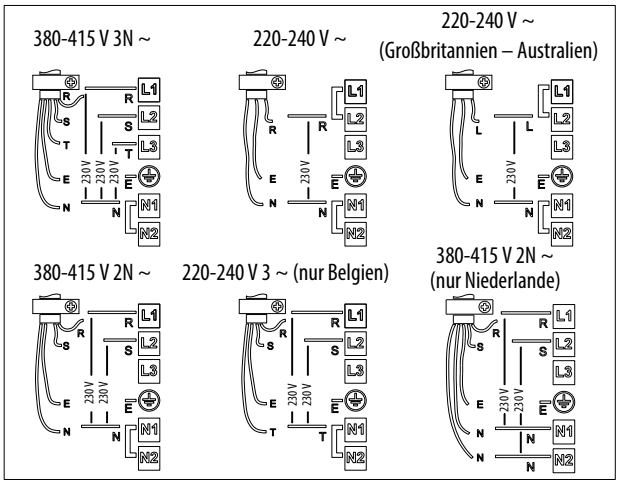
- **Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen von Personen oder Tieren und für Sachschäden, die durch Missachten der in diesem Kapitel aufgeführten Richtlinien entstehen.**
- **Das Stromversorgungskabel muss lang genug sein, um die Kochmulde von der Arbeitsplatte entfernen zu können.**
- **Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild des Geräts angegebene Spannung der örtlichen Versorgungsspannung entspricht.**
- **Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.**

Anschluss an Klemmenleiste

Das Kochfeld ist mit einem fünfadrigen Kabel ausgestattet (5 x 2,5 mm^2), geeignet für Spannungen von 400 V 3N ~. Verwenden Sie für den elektrischen Anschluss das mitgelieferte Kabel oder ein Kabel vom Typ H05RR-F entsprechend der Tabelle unten.

Leiter	Anzahl x Querschnitt
220-240 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2
220-240 V 3 ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2
380-415 V 3N ~ + ⏚	5 x 1,5 mm^2
380-415 V 2N ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2





Schließen Sie das Massekabel (gelb/grün) an den Anschluss mit dem Symbol ⏚ an.

Dieses Kabel muss länger sein als die anderen Kabel.

1. Entfernen Sie die Klemmenleistenabdeckung (A), indem Sie die Schraube lösen und die Abdeckung in das Klemmenleistenscharnier (B) einsetzen.
2. Führen Sie das Netzkabel in die Kabelklemme ein und schließen Sie die Kabel wie im Diagramm neben der Klemmenleiste dargestellt an die Klemmenleiste an.
3. Befestigen Sie das Netzkabel mit der Kabelklemme.
4. Schließen Sie die Abdeckung (C) und befestigen Sie die Klemmenleiste mit der zuvor herausgedrehten Schraube - Punkt (1).

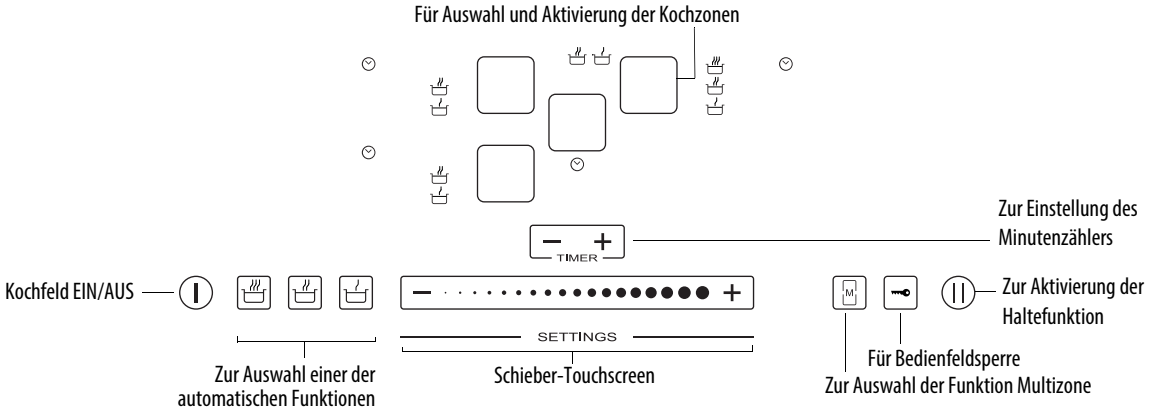
Bei jedem Anschluss des Kochfelds an die Netzspannung führt dieses eine automatische Prüfung durch, die einige Sekunden dauert.

Wenn das Gerät bereits über ein Netzkabel verfügt, folgen Sie bitte den Anweisungen auf dem am Kabel befestigten Aufkleber. Verbinden Sie das Gerät über einen allpoligen Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm mit dem Stromnetz.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Beschreibung des Bedienfeldes

Das Bedienfeld ist mit Berührungssteuerungen ausgestattet: Drücken Sie zu deren Verwendung einfach das entsprechende Symbol (eine leichte Berührung reicht aus).



Erste Inbetriebnahme/nach einer Unterbrechung der Stromversorgung

Nach dem Anschluss der Kochfelder an das Stromnetz ist das Bedienfeld gesperrt (die Anzeigeleuchte über der Taste ist eingeschaltet).

Halten Sie zur Entriegelung des Bedienfelds 3 Sekunden lang gedrückt. Die Anzeigeleuchte erlischt und das Gerät kann normal verwendet werden.

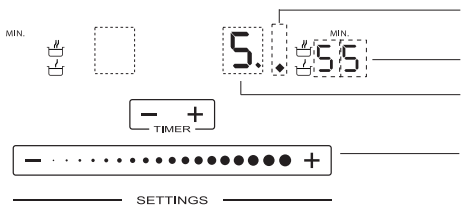
Gerät ein- und ausschalten

Halten Sie Taste etwa 2 Sekunden lang gedrückt, um das Kochfeld einzuschalten: Die Anzeigeleuchte über der Taste leuchtet auf, und Striche erscheinen in den Kochzonendisplays.

Drücken Sie zum Ausschalten dieselbe Taste, bis das Kochfeld ausgeschaltet ist. Alle Kochzonen werden abgeschaltet.

Das Kochfeld schaltet automatisch ab, wenn innerhalb von 10 Sekunden nach dem Einschalten keine Funktion ausgewählt wird.

Einschalten und Einstellen der Kochzonen



Zeigt an, dass eine der automatischen Funktionen aktiv ist

Kochzonen-Timer

Auswahl der Kochzone und Anzeige der Auswahl für Kochzone / Leistungsstufe

Schieber-Touchscreen (Leistungseinstellung)

Stellen Sie den Topf nach dem Einschalten des Geräts auf die gewünschte Kochzone.

Aktivieren Sie die Kochzone durch drücken der entsprechenden quadratischen Taste: Die quadratische Taste zeigt die Nummer 5 an, die der mittleren Leistungsstufe entspricht.

Bewegen Sie Ihren Finger horizontal auf dem Schieber-Touchscreen, um die Leistungsstufe zu ändern: Die angezeigte Ziffer ändert sich durch bloße Bewegung des Fingers vom Mindestwert 1 zum Höchstwert 9. Sioe können die Boosterfunktion durch Anwahl von „BOOST" auf dem Schieber-Touchscreen („P" auf dem Display) aktivieren. Die „BOOST"-Leistungsfunktion kann maximal 10 Minuten lang verwendet werden. Anschließend stellt das Gerät die Leistungsstufe automatisch auf Stufe 9. Bei Modellen mit drei Kochzonen können drei „BOOST"-Stufen gleichzeitig ausgewählt werden: In diesem Fall passt das Gerät die Leistungsverteilung automatisch zwischen den drei Zonen an.

Falls mehr als einwe Kochzone aktiviert ist, kann mit dem Schieber-Touchscreen die Leistungsstufe der ausgewählten Zone geändert werden. Dies wird durch einen Lichtpunkt unten rechts in der Leistungsanzeige angezeigt. Drücken Sie zur Auswahl einer Zone einfach die entsprechende quadratische Taste.

Wenn Sie einen Topf verwenden, der ungeeignet oder nicht korrekt positioniert ist bzw. der nicht über die korrekten Abmessungen für Ihre Induktionskochfelder verfügt, wird die Meldung „kein Topf" auf dem Display angezeigt (siehe Abbildung links). Wenn innerhalb von 60 Sekunden kein Topf erfasst wird, schaltet sich das Gerät ab.

Ausschalten der Kochzonen

Wählen Sie die Kochzone, die ausgeschaltet werden soll durch Drücken auf die entsprechende quadratische Taste (ein Lichtpunkt unten rechts in der Leistungsanzeige leuchtet auf). Schalten Sie über den Schieber-Touchscreen AUS.

Die Kochzone wird ausgeschaltet und der Buchstabe „H" erscheint im Display, falls die Zone noch immer heiß ist.

„H" ist die Restwärmeanzeige. Das Kochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige für jede Kochzone ausgestattet. Diese Anzeigen weisen den Benutzer auf Kochzonen hin, die noch heiß sind. Die Anzeige erlischt erst nach Abkühlen der Kochzone.

Timerauswahl

Der Timer kann zum Einstellen einer maximalen Garzeit von 90 Minuten verwendet werden.
Wählen Sie die Kochzone aus, die mit dem Timer verwendet werden soll (ein Punkt leuchtet unten rechts in der Leistungsstufenanzeige auf) und stellen Sie anschließend mit den Tasten + und - der Timerfunktion die gewünschte Garzeit ein: Die Zeit wird in Minuten neben dem Kochzonendisplay angezeigt.
Einige Sekunden nach dem Drücken der Taste beginnt der Timer mit dem Countdown (der Lichtpunkt der ausgewählten Kochzone beginnt zu blinken).
Nach Ablaufen der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und die Kochzone schaltet automatisch ab.
Weitere Informationen zur Verwendung des Timers in Verbindung mit der automatischen Kochfunktion finden Sie unter der Beschreibung der Funktion auf den folgenden Seiten.

Bedienfeldsperre

Diese Funktion sperrt die Bedientasten des Kochfelds, um ein unbeabsichtigtes Einschalten zu vermeiden (z. B. beim Reinigen).

Halten Sie die Taste drei Sekunden lang gedrückt: Ein Hinweiston ertönt und eine Anzeigeleuchte über dem Sperrsymbol leuchtet auf, um die Aktivierung zu bestätigen. Das Bedienfeld ist mit Ausnahme der Abschaltfunktion gesperrt. Wiederholen Sie den Vorgang der Aktivierung der Kindersperre, um das Bedienfeld zu entriegeln. Der Leuchtpunkt erlischt und das Kochfeld ist wieder aktiv.
ACHTUNG: Vorhandenes Wasser, aus dem Kochgeschirr übergetretene Flüssigkeiten und Gegenstände aller Arten, die auf die Taste unter dem Symbol geraten, können zum unbeabsichtigten Aktivieren oder Deaktivieren der Bedienfeldsperrfunktion führen.

Haltefunktion

Diese Funktion ermöglicht das vorübergehende Halten und anschließende Wiederaufnehmen von Garvorgängen, wobei vorherige Einstellungen beibehalten werden (außer für die automatische Kochfunktion und jegliche eingestellte Timer).

Drücken Sie die Taste (II): ¦ ¦ blinkt auf dem Display anstelle der Leistungsstufen. Drücken Sie zur Wiederaufnahme des Garvorgangs die Taste (II) erneut.

Multizone [M]

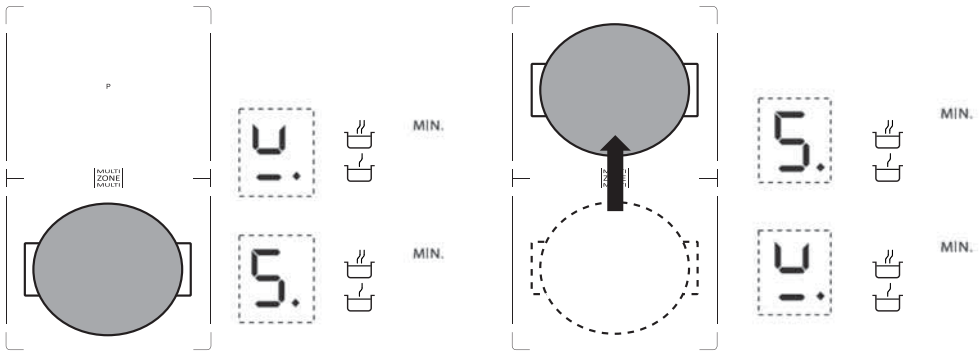
Diese Funktion ermöglicht es Ihnen, den Kochbereich als zwei separate Kochzonen oder als eine einzelne extragroße Zone zu verwenden.
Sie eignet sich hervorragend für ovale, rechteckige und längliche Töpfe (mit Mindestbodenabmessungen von 38 x 18 cm) bzw. mehr als einen Standardtopf. Schalten Sie das Kochfeld zur Aktivierung der Funktion Multizone ein und drücken Sie die Taste [M]: Auf den beiden Kochzonendisplays wird Stufe „5“ angezeigt; die beiden Punkte neben der Leistungsstufennummer leuchten auf, was darauf hinweist, dass die Multizone aktiviert wurde.

Bewegen Sie Ihren Finger am Schieber-Touchscreen entlang, um die Leistungsstufe zu ändern: Die angezeigte Ziffer ändert sich durch bloße Bewegung des Fingers vom Mindestwert 1 zum Höchstwert 9. Um die Multizone zu deaktivieren, drücken Sie die Taste [M]: De Kochzonen schalten wieder auf Einzelbetrieb um. Drücken Sie den Ausschalter, um die Kochzone auszuschalten.

ⓘ Der Hinweis „Kein Topf“ ⊔ ⊔ erscheint auf dem Display der Zone, auf der kein Topf erkannt werden kann (weil dieser fehlt, falsch platziert oder nicht für Induktionskochfelder geeignet ist). Diese Meldung bleibt 60 Sekunden lang aktiv: In diesem Zeitraum können Sie Töpfe innerhalb des Multizonenbereichs hinzufügen oder beliebig versetzen.

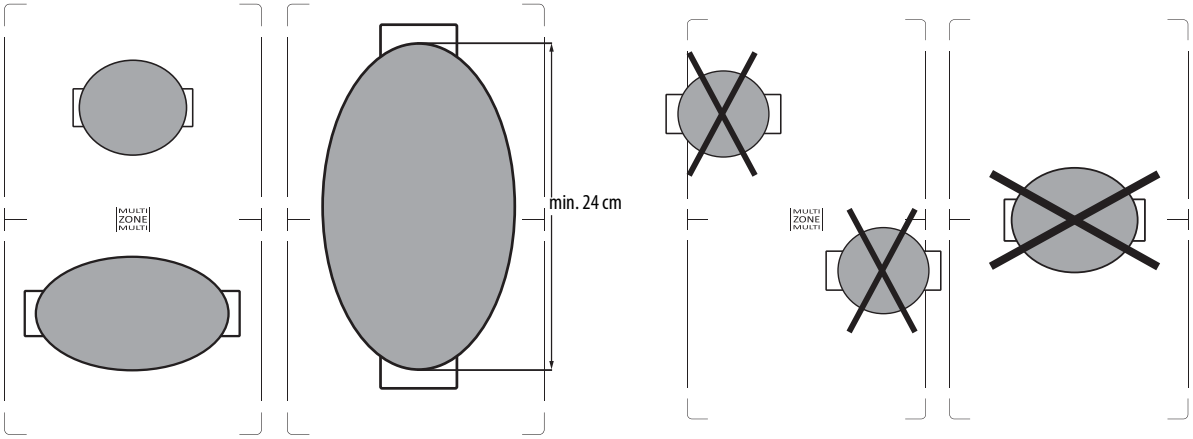
Falls innerhalb von 60 Sekunden kein Topf in dieser Zone platziert wird, hört das System auf, in dieser Zone nach Töpfen „zu suchen“, das Symbol ⊔ wird weiterhin angezeigt, um daran zu erinnern, das die Zone deaktiviert ist.

Drücken Sie die Taste [M], um die Funktion Multizone für beide Kochzonen erneut zu aktivieren.
Die Funktion Multizone kann auch feststellen, wenn ein Topf innerhalb der Multizone von einer Zone auf eine andere verschoben wurde, wobei dieselbe Leistungsstufe der Ausgangszone des Topfes beibehalten wird (siehe Beispiel in der Abbildung unten: Wenn der Topf vom vorderen Kochfeld auf das hintere Kochfeld verschoben wird, wird die Leistungsstufe auf dem Display angezeigt, die der Zone mit dem Topf entspricht.)



Weiterhin kann die Multizone als zwei unabhängige Kochzonen eingesetzt werden. Verwenden Sie hierzu die entsprechende Taste der einzelnen Zone. Setzen Sie den Topf in die Mitte der Einzelzone und stellen Sie die Leistungsstufe mit dem Schieber ein.

Wichtig: Stellen Sie sicher, dass die Töpfe mittig auf der Kochzone platziert werden.
Stellen Sie bei Verwendung von großen Töpfen bzw. ovalen, rechteckigen und länglichen Töpfen sicher, dass diese so mittig platziert werden, dass sie die beiden Logos auf den Kochzonen abdecken.
Beispiele für gute und schlechte Platzierung von Töpfen:



Bei gewählter Funktion Multizone können die Boosterfunktion und die automatischen Funktionen nicht verwendet werden. Ist der Timer eingestellt, wird er neben der Herdplattenanzeige oben angezeigt.

Beschreibung der automatischen Funktionen

A

Das Kochfeld enthält automatische Funktionen für jede Kochzone. Die Symbole der verfügbaren Funktionen werden neben der Auswahltaste jeder Kochzone angezeigt. Bei jeder Auswahl einer automatischen Funktion wird eine Anzeigeleuchte neben dem Symbol eingeschaltet und der Buchstabe „A" erscheint im Kochzonendisplay.

Automatische Kochfunktion

Die automatische Kochfunktion wählt automatisch die ideale Leistungsstufe, um Wasser zum Kochen zu bringen und zeigt an, wenn der Siedepunkt erreicht ist.
Schalten Sie das Kochfeld nach der Platzierung des Topfes mit Wasser ein und wählen Sie die gewünschte Kochzone. Drücken Sie die Taste : „A" erscheint im Display und die Anzeigeleuchte leuchtet auf. Während der Erwärmung erscheint eine Animation im Feld neben der Kochzone.

Beachten Sie die folgenden Empfehlungen für die korrekte Bedienung der automatischen Kochfunktion:
- nur Wasser zu verwenden (bei Zimmertemperatur);
- kein Salz oder andere Zutaten oder Gewürze hinzuzufügen, bis das Wasser den Siedepunkt erreicht;
- die Leistungseinstellung der Kochzone nicht zu ändern und den Topf nicht zu verschieben;
- den Topf mindestens zu 1/3 (min. 1 Liter) zu füllen, aber niemals bis an den Rand (siehe Tabelle rechts).
- Verwenden Sie keinen Schnellkochtopf in der Zone, für die die automatische Kochfunktion gewählt worden ist;

Befolgen Sie für optimale Ergebnisse die folgenden Ratschläge:
- Aktivieren Sie die automatische Kochfunktion nicht für eine Zone, die bereits heiß ist (der Buchstabe „H" wird angezeigt).

Durchmesser der Kochzone	Durchmesser des Topfbodens für automatische Kochfunktion	Maximale Wassermenge im Topf
18 cm	17-19 cm	5 Liter
24 cm	23-25 cm	7 Liter
28 cm	24-28 cm	7 Liter

Wenn das Wasser kocht, ist ein Hinweiston zu hören. Der Hinweiston ertönt dreimal in regelmäßigen Abständen. Nach dem zweiten Hinweiston wird automatisch eine Zeitfunktion aktiviert, um die Kochzeit im Auge behalten zu können. Nach dem dritten Hinweiston wählt die Kochfläche automatisch eine niedrigere Leistungseinstellung, um das Wasser köcheln zu lassen. Von diesem Zeitpunkt können Sie weitere Zutaten hinzufügen, den Timer einstellen oder die Leistungsstufe ändern. Eine Änderung der Leistungseinstellung oder die Auswahl der „Haltefunktion" unterbricht die Sensorfunktion.

Der Herd regelt den Einsatz der automatischen Kochfunktion und der Boostereinstellung selbständig, somit ist es in einigen Fällen nicht möglich, den Booster auszuwählen, wenn die automatische Kochfunktion bereits in anderen Kochzonen eingesetzt wird.
Die Qualität des Topfes kann sich auf die Leistung der automatischen Kochfunktion auswirken.

Köcheln

Drücken Sie Taste , sobald der Siedepunkt erreicht ist, und das Kochfeld stellt automatisch die korrekte Leistungsstufe ein, um den Topf köcheln zu lassen. Auf dem Display wird „A“ angezeigt: Die Anzeigelampe leuchtet auf. Drücken Sie zur Deaktivierung der Funktion einfach AUS auf dem Schieber-Touchscreen.

Schmelzen

Diese Funktion hält eine gleichmäßig niedrige Temperatur in der Kochzone aufrecht. Stellen Sie einen Topf/Zubehör auf die gewählte Kochzone, schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie die Kochzone. Drücken Sie die Taste : „A“ erscheint im Display und die Anzeigeleuchte leuchtet auf. Drücken Sie zur Deaktivierung der Funktion einfach AUS auf dem Schieber-Touchscreen.

REINIGUNG

⚠ WARNUNG

- **Verwenden Sie niemals Dampfreiniger.**
- **Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass die Kochzonen abgeschaltet sind und dass die Restwärmeanzeige („H“) nicht angezeigt wird.**

ACHTUNG: Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Topfreiniger, da diese die Glasoberfläche beschädigen können.

- Reinigen Sie das Kochfeld, sobald es abgekühlt ist, nach jeder Verwendung, um jegliche Lebensmittelrückstände zu entfernen.
- Zucker und stark zuckerhaltige Speisen beschädigen die Glaskeramikoberfläche und müssen sofort entfernt werden.
- Salz, Zucker und Sand können die Glasoberfläche zerkratzen.
- Verwenden Sie ein weiches Tuch, Küchenrolle oder ein spezielles Reinigungsmittel für Kochfelder (beachten Sie die Herstellerangaben).

STÖRUNG - WAS TUN?

- Lesen und beachten Sie bitte die Informationen im Abschnitt „Bedienungsanleitung“.
- Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung nicht abgeschaltet wurde.
- Reinigen Sie das Kochfeld und trocknen Sie es sorgfältig ab.
- Wenn bei eingeschaltetem Kochfeld auf dem Display alphanumerische Codes angezeigt werden, ziehen Sie die folgende Tabelle für weitere Anweisungen zu Rate.
- Wenn Sie das Kochfeld nach der Verwendung nicht abschalten können, trennen Sie den Netzstecker.

FEHLERCODE	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Das Kochfeld schaltet ab und gibt nach 10 Sekunden alle 30 Sekunden ein akustisches Signal aus.	Anhaltender Druck auf den Bedienfeldbereich.	Wasser oder Kochgeschirr auf dem Bedienfeld.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
C81, C82, C83	Das Bedienfeld schaltet aufgrund von übermäßig hohen Temperaturen ab.	Die interne Temperatur der elektronischen Bauteile ist zu hoch.	Warten Sie, bis sich das Kochfeld abgekühlt hat, bevor Sie es erneut verwenden.
F42 oder F43	Die Anschlussspannung ist inkorrekt.	Der Sensor stellt eine Diskrepanz zwischen der Spannung des Geräts und der der Stromversorgung fest.	Trennen Sie die Verbindung des Kochfelds mit der Stromversorgung und prüfen Sie den elektrischen Anschluss.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Kontaktieren Sie den Kundenservice und nennen Sie den Fehlercode.		

KUNDENSERVICE

Bevor Sie sich an den Kundenservice wenden

1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der in „Störung – was tun?“ beschriebenen Anleitungen selbst zu beheben.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

Wenn die Störung nach den Prüfungen oben weiterhin vorhanden ist, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundenservice vor Ort.

Ersatzteile sind 10 Jahre lang lieferbar.

LEISTUNGSSTUFEN-TABELLE

Leistungsstufe		Zubereitungsart	Verwendung der Leistungsstufe (weist auf Kocherfahrungen und -gewohnheiten hin)
Höchste Leistungsstufe	**Boost**	Schnelles Erwärmen	Ideal zum schnellen Erwärmen von Speisen bis zum schnellen Sieden von Wasser oder schnellen Erhitzen von Garflüssigkeiten
	8-9	Braten - Sieden	Ideal zum Andünsten, Ankochen, Braten von Tiefkühlkost, schnellen Sieden
Hohe Leistungsstufe	**7-8**	Schmoren - Anbraten - Sieden - Grillen	Ideal zum Andünsten, am Sieden halten, Garen und Grillen (für kurze Dauer, 5-10 Minuten)
	6-7	Schmoren - Garen - Köcheln - Anbraten - Grillen	Ideal zum Andünsten, am Köcheln halten, Garen und Grillen (für mittlere Dauer, 10-20 Minuten), Vorwärmen von Zubehör
Mittlere Leistungsstufe	**4-5**	Garen - Köcheln - Anbraten - Grillen	Ideal zum Köcheln, leicht am Köcheln halten, Garen (für lange Zeit). Teigwaren ziehen lassen
	3-4	Garen - leichtes Köcheln - Eindicken - Ziehenlassen	Ideal für lange Kochzeiten (Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch) und um Teigwaren ziehen zu lassen
	2-3		Ideal für lange Kochzeiten (Füllmengen unter 1 Liter: Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch)
Niedrige Leistungsstufe	**1-2**	Schmelzen - Auftauen - Warmhalten - Ziehenlassen	Ideal zum Aufweichen von Butter, zum Schmelzen von Schokolade, zum Auftauen geringer Mengen an Lebensmitteln sowie zum Warmhalten von zuvor gekochten Speisen (z. B. Saucen, Suppen, Minestrone)
	1		Ideal zum Warmhalten von frisch zubereiteten Speisen, zum Ziehenlassen von Risotto und zum Warmhalten von Geschirr (mit für Induktion geeignetem Zubehör)
AUS	**Leistungsstufe Null**	Abstellfläche	Kochfeld in Position Standby oder aus (nach dem Garen kann noch Restwärme vorhanden sein, wird durch „H" angezeigt)

Betriebsart		Funktionsbeschreibung
	Köcheln	Stellt automatisch eine für das Simmern von Rezepten mit langen Kochzeiten geeignete Leistungsstufe fest. Geeignet zum Kochen von Tomatensoße, Ragout, Suppen, Minestrone, wobei eine geregelte Garstufe verwendet wird (ideal für das Garen in einer Bain-Marie). Verhindert das Überkochen von Speisen (z. B. Herausspritzen) bzw. das Kleben am Topfboden und Anbrennen, wie es bei diesen Rezepten oft der Fall ist. Verwenden Sie diese Funktion, nachdem Sie den Topf zum Kochen gebracht haben.
	Schmelzen	Stellt automatisch eine geeignete Leistungsstufe für das langsame Schmelzen von zarten Produkten fest, ohne deren typischen Geschmackseigenschaften zu beeinträchtigen (Schokolade, Butter usw.).
	Automatische Kochfunktion	Stellt automatisch fest, wenn das Wasser den Siedepunkt erreicht und verringert die Leistung, um den Siedepunkt beizubehalten, bis Lebensmittel hinzugefügt werden. Wenn das Wasser den Siedepunkt erreicht, wird ein akustisches Signal ausgegeben und es können beliebige Zutaten hinzugefügt werden (z. B. zu kochende Würzmittel, Pasta, Reis, Gemüse, Fleisch und Fisch), jedoch auch hausgemachte Konserven oder zu sterilisierendes Zubehör.
	Multizone	Diese Funktion kombiniert zwei Kochzonen und ermöglicht es Ihnen, die kombinierte Oberfläche für große rechteckige oder ovale Kochtöpfe oder Grillzubehör zu verwenden. Zum Grillen von großen Mengen bzw. Lebensmittelteilen (Fisch, Kebab, Gemüse wie roter Chicorée, Steaks, Würstchen). Für Kochrezepte wie Rollbraten oder ganzer Fisch, im allgemeinen zusammen mit einer Soße oder Brühe unter Verwendung von Auflaufform/Fischbräter/Pfanne.

GARTABELLE

Lebensmittel kategorien	Geschirr oder Garweise	Leistungsstufe und Garstatus			
		Erste Stufe	Leistung	Zweite Stufe	Leistung
Pasta, Reis	Frische Pasta	Erwärmen des Wassers	Booster - 9	Kochen von Pasta und Beibehalten des Kochens	7-8
	Trockene Pasta	Erwärmen des Wassers	Booster - 9	Kochen von Pasta und Beibehalten des Kochens	7-8
	Gekochter Reis	Erwärmen des Wassers	Booster - 9	Kochen von Pasta und Beibehalten des Kochens	5-6
	Risotto	Anbraten und rösten	7-8	Garen	4-5
Gemüse, Hülsenfrüchte	Gekocht	Erwärmen des Wassers	Booster - 9	Kochen	6-7
	Gebraten	Erwärmen des Öls	9	Braten	8-9
	Geröstet	Erwärmen des Zubehörs	7-8	Garen	6-7
	Geschmort	Erwärmen des Zubehörs	7-8	Garen	3-4
	Leicht gebraten	Erwärmen des Zubehörs	7-8	Bräunen von Speisen	7-8
Fleisch	Braten	Bräunen von Fleisch mit Öl (bei Verwendung von Butter Leistungsstufe 6)	7-8	Garen	3-4
	Gegrillt	Vorheizen der Pfanne	7-8	Grillen auf beiden Seiten	7-8
	Gebräunt	Bräunen mit Öl (bei Verwendung von Butter Leistungsstufe 6)	7-8	Garen	4-5
	Geschmort	Bräunen mit Öl (bei Verwendung von Butter Leistungsstufe 6)	7-8	Garen	3-4
Fisch	Gegrillt	Vorheizen der Pfanne	7-8	Garen	7-8
	Geschmort	Bräunen mit Öl (bei Verwendung von Butter Leistungsstufe 6)	7-8	Garen	3-4
	Gebraten	Erwärmen des Öls bzw. Fetts	8-9	Braten	7-8
Eier	Frittata	Erwärmen der Pfanne mit Butter oder Fett	6	Garen	6-7
	Omelettes	Erwärmen der Pfanne mit Butter oder Fett	6	Garen	5-6
	Weich/hart gekocht	Erwärmen des Wassers	Booster - 9	Garen	5-6
	Pfannkuchen	Erwärmen der Pfanne mit Butter	6	Garen	5-6
Soßen	Tomate	Bräunen mit Öl (bei Verwendung von Butter Leistungsstufe 6)	6-7	Garen	3-4
	Ragout	Bräunen mit Öl (bei Verwendung von Butter Leistungsstufe 6)	6-7	Garen	3-4
	Béchamel	Basis vorbereiten (Butter und Mehl schmelzen)	5-6	Leicht zum Kochen bringen.	3-4
Dessert, Creme	Englische Creme	Milch zum Kochen bringen	4-5	Leichtes Kochen beibehalten	4-5
	Pudding	Milch zum Kochen bringen	4-5	Leichtes Kochen beibehalten	2-3
	Milchreis	Milch erwärmen	5-6	Garen	2-3